

„Anni's Feines“



Unser mildes Buttermilchbrot Ein Vollkorn-Mischbrot nach Mutters Art ... bei Jung und Alt sehr beliebt

Inhaltsstoffe der Backmischung: Roggenvollkornmehl, Dunkles Weizenmehl, Weizenvollkornmehl

A) Für die traditionelle Zubereitung benötigen Sie noch:

Für den 1000g-Beutel: 1l Buttermilch/Wasser etc., 84g Frischhefe, 1 Eßl. Salz,
2 Eßl. Apfelkraut/Rübenkraut/Honig oder Zucker

Für den 500g-Beutel: ½l Buttermilch/Wasser etc., 42g Frischhefe, ½ Eßl. Salz,
1 Eßl. Apfelkraut/Rübenkraut/Honig oder Zucker

Aufgrund des besonderen Roggenmehlanteils, gerät das Brot etwas flacher! Schmeckt aber deshalb umso besser ☺

B) Die einfache traditionelle Zubereitung als Kastenbrot oder Topfbrot (Backabweichung zum Backen im gusseisernen Topf steht in Klammern)*:

1. Die Hefe in die lauwarml Buttermilch auflösen
2. Restliche Zutaten hinzufügen und ca. 5-8 Min mit dem Mixer kneten
3. Den Teig 45 Minuten gehen lassen, eine Tasse mit kochendem Wasser in den Backofen stellen. (Entfällt beim Backen im Topf)
4. Ofen auf 250° Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen (Beim Topfbrot das Backgefäß ohne Deckel 30 Minuten im Ofen vorheizen)*
5. Der Teig vorsichtig in die - mit Backpapier ausgelegte - Form bzw. Topf gießen und nach Belieben mit Mehl, Saaten oder Flocken bestreuen (Topf mit dem Deckel schließen)*.
6. Das Kastenbrot 45/50 Minuten bei 190° Grad backen, anschließend herausnehmen und abkühlen lassen! (Beim Topfbacken bleibt die Temperatur bei 220° Grad a 40 Minuten)*
7. Vor dem Anschnitt das Brot mindestens 8 Stunden ruhen lassen; Je länger, desto besser!

**Mutter Anni wusste schon immer was
einfach geht und gut schmeckt!**

Natürlich - Traditionell - Regional- Einfach und lecker